JIBはみだし授業

日本パン技術研究所の講師陣が、教育コースの興味深いテーマや得意とする分野について深掘りして解説します!

WEBコースでビジネスを活性化しませんか?

勉強に配信のメリットは計り知れない魅力です 〜技術者教育は良い土壌をつくる良質な肥料です〜

一般社団法人日本パン技術研究所 製パン技術事業部 伊賀 大八

製パン・製菓業界も含め、どこも人手不足が深刻化しています。 ちょっと前まで「自動運転でドライバーさんは不要になる」とか、 「バスやタクシーの運転手さんに未来の需要はない」とか、そんな ことが平気でいわれていた頃もありました。でも蓋を開けてみれば、 世間の人手不足はどんどん深刻になってきています。その空気感と 足並みを揃えて消費者物価も日経平均もベアも上がり、実際の人件 費も上がる流れです。アルバイト時給1,200円の貼り紙を見ても最 近は驚かなくなりました。例えばタクシー業界も福利を充実させ、 人手の確保に躍起になっています。

コロナは五類になりました。感染者数の実態は定点観察の医療機関による報告や#7119への発熱相談件数くらいでしか把握できていません。しかもこの夏の感染者数は第8波を上回るかもしれないと予測する専門家もいます。それでも感染者数が増えようがどうなろうが、暑さに正相関するようにノーマスクは世の主流になりました。街中はもちろん公共交通機関でもノーガード全開、くしゃみも目に付きます。

パン屋さんもお菓子屋さんも、原材料メーカーさんも、実際に仕事を回すのは現場の人です。マンパワーのない現場は動かせません。 製パン・製菓業界ではありませんが、深刻な現場の人手不足に長らく目を向けず、低コスト競争という使いやすく安易な目標で人件費を減らして疲弊してきた業界事例はいくつもあります。二次産業でも三次でも外国人労働者さんに依存しすぎた事実を、今頃になって反省しているところも多いはずです。「非常口」という出口看板が五カ国語で表示されている工場を見たことがあります。その現場で日本語が話せるのは工場長と守衛さんだけでした。笑えない事実です。

人手不足の問題の根はどこにあるのでしょう? その根本は、単

に仕事総量と労働総力の需給バランスの崩れだけでは説明しきれません。その根ざす土壌の質そのものが問題を抱えています。土壌が優れていてこそ、良い作物は育ち良い収穫につながります。インプットの元は土壌であり、アウトプットは収穫です。根も茎もインとアウトをつなぐものです。優れた土壌に作物を植えれば、良好な収穫が得られます。もちろん収穫に向かっての作物の維持管理はきちんとしなければいけません。想像してみましょう。優れた収穫が見込める植物を栄養のない土壌に植えたらどうなるか。結果は言うまでもありません。

半導体不足は事実として置いておくとしても「人が足りなくて現場が回らない」=「アウトプットが出せない」は需給バランスの崩れで言い訳できるものではありません。コロナで人が足りない、回らないはコロナ禍真っ最中には言い訳にできたかもしれません。でもコロナは表面で立つ単なるキッカケでしかなく、人手不足という問題点を顕在化させたに過ぎません。

現場労働と生産はインプットとアウトプット。原材料と製品も同じ位置付けです。良質な材料を使い良いパンを作る。当たり前にできるはずのことも、働く技術者の質が低ければ達成できません。労働の質が高まれば生産性も品質も向上します。労働の質は仕事をする人がどんなレベルの教育を受けたか! これで決まります。

他業種ではロボットに作業させる自動化も進んでいます。これも ロボットの動きにいかに質の高いプログラミングと実働セッティ ングを人間が与えられたか?これによって生産性と品質に大差が 出ます。プログラミングは学習によって更に高度に洗練されたプロ グラムが打ち込まれます。洗練されてゆけば自動ロボットの動きに も無駄やギクシャク感がなくなってスムーズになります。ロボット ですから、正確無比な動きと疲れ知らずは人間の能力を超えていま す。しかし自動ロボットを動かすセッティングにも、人が面倒を見なければ不可能な絶妙な加減や調整は不可欠です。テレビ CM などで自動化ロボットを使った生産現場を見ると、人手が介する部分は要らないのかな?なんて感じます。でもそんなことはありません。人手が介してこそ動化ロボットは正しい動きをします。バルブを捻れば水は出る。でもバルブの微調整ができていなかったら、水いきなり放水されたり、逆にチョロチョロとしか出ないことになります。世の中すべて人が介してこそ、きちんと機械やシステムが動くのです。仮想でも拡張でもないリアルな人が動いて初めて成り立ちます。新幹線も飛行機もリニアも、人が介さなければちゃんと動きません。最高峰の自動車レースでもオートバイレースでも、メカニックの微調整無くして安定走行はできませんし、ましてや良いタイムなど出せるわけがありません。

製パン技術の勉強はとても奥深いです。筆者は製パンに関わる業界に足を踏み入れて30年以上。30年もやっていれば知らないことはもうなさそうに思われるかもしれません。でも全く逆です。知らなかったこと、見当もつかないこと、興味がものすごく湧いてくること。やっていればやっているだけ探求(勉強)しなければならない事象が山のように膨らみます。

コロナになってリモートが増えました。リモート会議も当たり前になりました。でもリモートではコミュニケーションが足りないと感じる場面があるのも事実です。足りない感じはどこからくるのでしょう? 会議で大切な要素の欠落が物足りなさを感じさせます。例えば会話のリアクション。相手がわかってるかどうか?が相互にわかりにくかったりします。WEB経由であれば、オンマスクで表情が読めないからこそ、よりハッキリ頷いたり身振り手振りや視線で伝わるリアクションは重要になります。リアクションを大振りにするだけでWEBミーティングは実りのあるものになったりします。

製パン技術 WEB コースを紹介するとき、必ず言われる共通事項がこれです「現物の生地にさわれないと勉強できない」こう思っていらっしゃる方々が大半です。でもちょっと想像してみてください。フットボールでもベースボールでもスタジアムで感じるゲームの臨場感は最高です。対して DAZN で観るゲームの方が歴然と優

れている点があります。それはリピート再生や戻る再生機能です。 見たい場面を何度も見られるのは生観戦にはない最高のメリットです。生観戦は目に焼き付けている場面がヒトの感性で増幅されて幸福感や絶望感を伴って心に刻まれます。幸福か絶望かは、ひいきチームや選手の勝敗で変わります。どちらにせよ生観戦はリピート再生はできませんし、重要な場面に戻る再生もできません。スタジアムで何度かスクリーン表示されるのは微妙な VAR 判定の時くらいでしょう。もしあなたが熱心なスポーツファンなら生観戦プラスで後日に配信も観る。それでいいです。でも頭の中で情報整理しながら学んでいくのに、生観戦のライブ感は不可欠なのでしょうか?

日本ペン技術研究所(以下パン学校)は日本でも屈指の回数とクオリティーの製パンセミナーを開催しています。いつも不思議に思うのは、せっかく現場のセミナーに来ているのに、会場内の液晶画面に映し出される映像をずっとスマホ撮影している方が多いことです。せっかくリアルセミナーに来ているのだから、スマホ撮影など忘れて臨場感を味わいながら見聞きした方がいいのに!って思いながらいつも会場を眺めています。

さて勉強に向いているのはどちらでしょう? 配信の良さを改めて考え直すと、良いこといっぱいです。王貞治のホームラン、長嶋茂雄の大空振り、野茂英雄のノーヒットノーラン、最近で言えば大谷選手の特大ホームランと三振の山、勝ち上がった WBC のハイライト。コアな野球ファンではありませんが、記録映像があるからこそ今でも何度も観られるのです。人々の記憶に残せるかどうかで比べれば、配言映像を観た人の数は生観戦した数の累乗倍の桁になるはずです。

ちょっとクドイ書き方ですが、WEB 配信がいかに勉強に向いているかをご理解いただくために必要な前文として書かせていただきました。良い場面、勉強に不可欠の映像や情報を何度も繰り返して観られるメリットがそこにはあるのです。

WEB コースの内容をご紹介します。正式名は「リテイルベーカリー製パン技術WEB教育コース」です。製パン技術WEBコースの名称はちゃんと商標登録もしてあります。コース概要は製パン動画だけで約14時間、PDFテキストは700ページにもなる量です。これだけの容量があるので、受講できる期間は最大8ヶ月に設定

動画授業

食パン

ロールパン 菓子パン



サンプル動画

フランスパン

ライ麦パン (ロッゲンミッシュブロート) クリスピーロール (プロートヒェン) クロワッサン デニッシュペストリー ブリオッシュ 冷蔵発酵法ハードトースト 冷蔵発酵法チャバッタ サンドイッチ 焼き菓子

図1. 動画コンテンツ一覧

してあります。想定としては毎日少しずつ1~2時間程度の学習を して、何ヶ月かの間にクリアしていただく流れです。

図1は動画コンテンツ一覧です。製パン作業を動画で詳細確認すべき基本アイテム13種類が、その製造プロセスすべてにわたって記録され、重要なポイントはレシビ資料を同時投影させながら解説しています。

このQRコードからは「フランスパン動画授業」をフリーサンプルとして閲覧できるようになっています。ぜひスマホかタブレットをかざして動画を見ていただければと思います。動画の解説の親切さ、わかりやすさ、工程ポイントの解説、製品の特徴説明まで。動画として観ておくべき重要なポイントはすべて網羅した内容になっています。

サンプル動画はフランスパン製造だけですが、他の12アイテムも本当に充実した内容での動画授業が組み立てられています。

図2はテキスト資料コンテンツ一覧です。まずしっかり勉強する必要があるのは製パン理論です。製パン理論だけでも 6 セクターにタイトルが分かれ、製パンを考える上での理論的なバックボーンが網羅されて解説されています。QR コードからは「リテイルベーカリーならではの製パン」テキスト資料が全ページフリーサンプルとして掲載されています。こちらも併せてぜひスマホかタブレットをかざして読んでいただければと思います。

製パン理論以外では、製パン原材料についての解説が項目を分けて詳細なテキストになっています。小麦粉から始まり塩、水、酵母、乳酸菌など基本原料として重要な素材解説や、また副原料として重要な油脂類や乳製品やスパイス、ナッツ、チョコレートなどについても詳細に触れられています。

またその他にまとめられた資料も充実しています。食の安心安全を担保するために重要な知識となる「フードセーフティ」。他にも「食品栄養」「関連法令」「製パン機械とメンテナンス」「リテイルベーカリーの経営」に関することまで、つまりリテイルベーカリーで働いたり運営したり、責任ある立場で仕事をされる方に求められる必要な情報のすべてか詰め込まれています。

このコースが有効なのはいわゆる街のパン屋さん(リテイルベーカリー)だけではありません。パン製造に必要な知識と情報はすべてリテイルベーカリーの製造技術に網羅されます。大手のパン屋さんで働く方にももちろん有効です。

またパン屋さんに関係するお仕事をされている皆さんにもとて も有効です。例えば原材料をパン屋さんに買っていただく営業職の 方、実際に製品を卸す問屋さんで働く方、またパン作りをご家庭で

製パン理論

伝統的な製パン法とパンの特徴および酵母によるパン生地のガス発生力

グルテンの目で製パンを捉える 気泡の目で製パンを捉える



サンプル学科テキスト

リテイルベーカリーならではの製パン

冷蔵発酵法によるリテイルベーカリーならではの製パンの合理化 リテイルベーカリーに関係する各種製パン法

その他の科目

フードセーフティ

食品栄養

関連法令

製パン機械とメンテナンス リテイルベーカリーの経営

製パン原材料

小麦粉・ライ麦粉

水・食塩

パン酵母・乳酸菌

糖類

油脂

卵・卵製品

牛乳・乳製品

生地改良剤

膨張剤

チョコレート

フラワーペースト

ナッツ・ドライフルーツ

香辛料・香料・着色料

図2. テキスト資料

勉強しながら趣味で作られている方などなど。製パンに関わるお仕事を生業としたり、趣味とされている方にも有効な知識が得られます。

また小麦の育種研究や製粉技術の研究をされているような全国各地の研究者の皆さんにも、間違いなく有効でしょう。パン作りの難しさの最大のポイントはパンそのものの製造技術・加工技術です。実験室に籠っていても作付け圃場で麦を植えていても、製パン評価に直結する加工技術のことを知らない方は多数いらっしゃると思います。そんな方々にもパン作りの理論と実際をぜひWEBコースで履修していただきたいと思います。

さて皆さんは全国の高校生たちが、全国各地の製パンコンテストに参加して優れたパン製品をエントリーさせているのをご存知でしょうか? 筆者は伊豆に住んでます。パン祖:江川太郎左衛門さんご生家の江川邸も徒歩圏です。毎年ここでは市をあげて「パン祖のパン祭り」を開催しています。毎年1月20日ごろ開催です。このお祭りでは全国の高校生がエントリー製品の品質を競う「全国高校生パンコンテスト」、いわゆる全国選手権をやっています。(失礼ながら)仕上がる製品はとても素人が作ったとは思えないクオリティーでいつもびっくりさせられます。全国各地からエントリーされてくる学校は、農業高校の農学課の皆さんや、食品化学科のような加工技術を勉強する学科の高校生が大半です。そうした高校では学校の授業の中で製パン実習があったりして、その延長線として全国レベルの大会にエントリーしてきます。そうした学校の先生方にも、もしかしたらパン作りしている現役高校生にも、ぜひWEBコースを履修してもらいたいなと思います。

図3にはWEBコース受講の流れをイメージしたフローを示します。まず動画を見て勉強したら、その動画についての〇×問題をクリアし、順々に動画授業を進めていきます。動画を全部勉強し終えて問題もすべてクリアしたら、次はテキスト資料のセクターに入ります。6セクターに分かれた製パン理論を勉強していただき、これも各セクターでマルバツテスト問題をクリアしていただきます。その後は原材料のセクター、その後はその他セクターでフードセーフティからリテイルベーカリーの経営まで勉強してテストクリアしていただきます。

最後に資格認定試験があります。これは全部で 100 問の問題が 出されます。この 100 問は、ここまでの動画やテキスト資料でク リアしてきたテスト問題 500 問の中からランダム抽出されて出て きます。つまりこの最終試験で受ける問題は、必ず履修中に受けた ことがあってクリアしてきた問題ばかりになります。この最終試験 で 100 問中 75 問以上の正解が得られれば、晴れて認証試験に合格 となります。いずれも問題は二択ですし、見聞きしたことがある問 題だけで構成されてますので、ちゃんと勉強さえしていれば 100 問 中の 75 点は取れるんじゃないかと思えるラインです。

価格の違いをご説明します。異なる価格のそれぞれに詳細な受講マニュアルがホームページリンクに掲載されています。 図 4 をご覧ください。リテイルベーカリー製パン技術WEB教育コースには3つの価格が用意されています。一般価格は68,200円、会員向け割引価格は60,500円。いずれもフルメニューの動画14時間、テキスト資料700ページの勉強と確認テストが受講できます。

もう一つは 16,500 円の卒業生向けの価格です。この卒業生向けのコースは、ご受講というよりテストだけで認証資格が取れるシステムになります。卒業生向けのコースをご購入いただくと、学科テスト問題 500 問のすべてダウンロードできます。ダウンロードしていただいてから正誤確認の自習をしていただけたら、最終試験100 問に挑んでいただけます。合否ラインは同じく75点。パン学校の100 日コースやリテイルアドバンスコースを卒業された皆さんですので、確認しながら軽く復習すれば75点は取れるのではないかと思います。

このコースで合格するとPDF資格認定証がダウンロードできます。また後日になりますが、金色眩しいアクリル製の美しい認定証タテがお手元に郵送されます。皆さん、この美しいタテをお店の店頭に飾ってみませんか? レジ横とか本当に目立つ場所に飾りたくなる美しい認証タテですよ。

パン作りは技能やスタイルだけでは語れません。理論を含めた技術としての体系が重要です。技能のマネごとだけで良い形のパンは成形できるのでしょうか? 毎日安定して変わらないクオリティ



ーは保てるのでしょうか?「伝統技能の継承は製パンのボトムライン」パン学校でよくいわれる金言です。昨今はネットで簡単な情報が拾える時代になっています。でもネットで見つかる程度の情報は、表層の表層のそのまた表層の上辺だけの軽~い情報です。しっかりした情報からきちんと学ぶ。検索で調べ物がしやすい時代だからこそ、きちんとしたリソースからガッチリ学ぶことは重要度が増

しています。コアでトルクのある骨太の製パン技術をぜひ WEB コースを活用して勉強していただきたいと思います。

スポーツでもなんでも、スーパープレイヤーは基本技術がものす ごくしっかりしています。大谷翔平の動きもメッシの動きも、軸に なる体幹が全くブレてません。基本技術がものすごくしっかりして います。形式のマネごとではない基本を積み上げるトレーニングと 理論があるから彼らのスーパープレーがあるのです。

情報武装として、しっかりとした基本理論をコアに据えた製パンの勉強をしましょう。勉強してるスタッフさんやクルーや従業員さんは必ず戦力になります。人手不足、人材不足でビジネスが回らない……そんな窮地に陥らないよう、経営者の皆さんも、場長クラスの皆さんも、社員育成にこのWEBコースを活用してください。薄っぺらい情報しか知らない社員さんではなく、骨太のコアな知識を持ってる社員さんでチーム構成が組めるようになること必至です。ビジネスの活性化にぜひお役立ていただければ幸甚です。

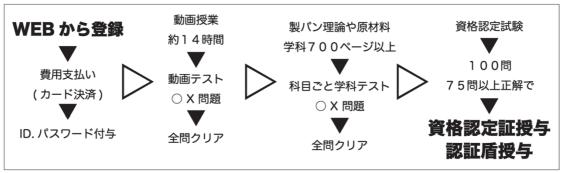


図3. WEB コース受講の流れ

会員用 受講マニュアル 受講費用 60,500 円 (税込)

資格認定試験に臨めます。 対象会員は下記の皆様です。 全日本パン協同組合連合会ご所属企業さま従業員 日本パン工業会ご所属企業さま従業員 日本パン技術研究所 正会員 維持会員企業さま従業員

一般の方 受講マニュアル 受講費用 68,200 円 (税込)

WEB 教育コース (動画 . 学科) を受講して 資格認定試験に臨めます。 会員企業ご所属でない方はこちらです。

卒業生 受講マニュアル 認定試験のみ

16,500円(税込)

受講せず資格認定試験を受けられます。 「日本パン技術研究所 本科 100 日コース」 「リテイルペーカリーアドパンスコース」 ご卒業の皆様が対象です。

図4. 価格表



パンをもっと学びたい



リテイルベーカリー



EB教育コース開講

こんなことでお悩みではないですか?



基礎をしっかり学びたいが 東京には行けないな

- 地方のパン屋 従業員Aさん

お客さんやパン屋さんに 提案するのに知識が欲しい

- 企業勤務 営業職Bさん



その悩み、パン技研(JIB)が解決します

リテイルベーカリー製パン技術WEB教育コースとは?

一般社団法人 日本パン技術研究所(通称"JIB""パン技研")は、製パンに関する研修や技能訓練、研究開発・調査 分析などの事業を行っています。本WEBコースはリテイルベーカリーの現場を想定し、製造理論から経営まで 広く学ぶことができます。対象は若手からベテランのパン職人、企業勤めの会社員からパン作りに興味がある 個人の方など様々。今まで対面形式で授業を行っていましたが、より多くの方に受講していただけるよう、WEB でのオンライン受講も開始いたしました。スマホ、タブレット、パソコン全て対応です。



┏️ メールでお問い合わせの場合)

e-mail certified_baker@jibt.com

お名前、所属企業名またはパン屋さん(個人の方は個人)、 「受講希望or問い合わせ」を明記 🕡 電話でお問い合わせの場合

03-3689-7571

一般向け受講料 68,200 円*

* 会員さま向け割引価格も別途ご用意しております